Mode d’emploi SUSH02

Roulez un joli sushi facilement !

Ceci est un outil pratique avec moule et natte à rouler pour réaliser des sushis-makis ou des rouleaux de sushis facilement sans loupé même pour des débutants.





Avant usage :

Laver à l’eau claire avant la première utilisation. Si vous craignez l’odeur du bois, faites tremper pendant une heure les éléments en bois dans de l’eau tiède additionnée de quelques cuillers de vinaigre et lavez à l’eau claire de nouveau. Séchez et utilisez.

Important :

Laver l’ensemble du matériel immédiatement après utilisation. Ne pas laisser tremper longtemps dans l’eau pour éviter que le bois ne se déforme ou ne change de couleur. Eliminer l’humidité après le lavage et laisser sécher à l’abri du soleil. Stocker dans un emballage en papier et dans un endroit frais.

Ne pas stocker dans un sac en plastique car cela peut produire des moisissures.

Ne pas utiliser de détergent car cela peut changer la couleur des éléments. Ne pas utiliser dans un four ni dans un four à micro-ondes.

Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Quelques conseils :

Avant utilisation, humidifier la boîte et les couvercles avec de l’eau.

Si vous faites des quantités de rouleaux, nettoyez la boîte et les couvercles avec un torchon humide après chaque rouleau.

Eliminer l’humidité afin de maintenir la boîte et le couvercle au frais.

Caractéristiques techniques :

Boîte et couvercles : cyprès, épicéa et acier (clous)

Natte : bambou

Mode d'emploi :



1. Placer la natte en bambou dans la boîte comme sur la photo. Placer une feuille de nori de taille standard (21 x 19 cm) et garnir uniformément de « sumeshi », le riz vinaigré pour sushi.



2. Placer le garnissage sur le riz au centre et mettre du riz par dessus.



3. Humidifier le couvercle et presser le riz pour mettre ne forme. Enlever le couvercle et fermer le rouleau en superposant une extrémité de la feuille de nori sur l'autre. Utiliser un peu d'eau pour souder le nori.



4. Sortir la natte de la boîte. Former le rouleau comme sur la photo.
Couper des tranches et servir.



Précautions utiles :

A chaque utilisation, rincer le kit dans l'eau et sécher avant usage, ceci évitera aux odeurs de s'imprégner dans le bois.

Saleté, humidité et résidus alimentaires sont les principales causes de moisissures. Pour éviter cela, laver soigneusement pour enlever tout résidu alimentaire. Utiliser une brosse à vaisselle douce. Laisser sécher dans un endroit aéré. S'assurer que les jointures du bois sont bien sèches. Stocker dans un endroit frais et aéré.

En cas d'apparition de moisissures : laisser tremper dans l'eau utilisée pour laver le riz pendant une journée et nettoyer avec une brosse à vaisselle.

Résine naturelle : si vous trouvez que les éléments de bois sont collants malgré un stockage normal, cela est dû à une résine naturelle qui se trouve dans le bois.

Cela est naturel et n'est pas dangereux pour l'homme. On raconte que les arbres contenant cette résine sont bons pour la santé.

Si vous craignez cette résine, enlevez-là avec un torchon et un peu d'éthanol.

Pour conserver votre kit longtemps : ne pas trop sécher le kit ou le laisser au soleil très longtemps. Pour une meilleure conservation, il est préférable de laisser sécher à l'ombre.

